Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 1992 (2012) (Arabic): Butter (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي

GSO /FDS 1992/2012

الزبدة
BUTTER

إعداد:

اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأى والملاحظات عليها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع اليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد إعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.100.00

الـزبـدة

تاريـخ الإعتمـاد مـن مجلـس الإدارة : / / هـ (/ / م)

صفـة الإصـدار : لائحـة فنيـة

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (5) " قطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية GSO 1992/2009 " الزبدة"، من قبل دولة قطر ، وقد تم إعداد المشروع باللغتين العربية والأنجليزية بعد إستعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد أعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في إجتماع مجلس الإدارة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ) / / (على أن تلغى المواصفة رقم GSO 1992/2009 وتحل محلها.

الزبـدة

1- المجال:

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالزبدة المعد بغرض الإستهلاك المباشر أو لعمليات تصنيعية أخرى .

2- المواصفات التكميلية:

1.2 GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

2.2 GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية" .

3.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

4.2 GSO 22 " طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة فى المواد الغذائية .

5.2 GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " .

6.2 GSO 168 " إشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة" .

7.2 GSO 323 " إشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة" .

8.2 GSO 332 " طرق اختبار قشدة الحليب البقري (القشدة) والزبد والسمن " .

9.2 GSO 382,383 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات فى المنتجات الغذائية والزراعية- الجزئين الأول والثانى" .

10.2 GSO 569 " الحليب ومنتجاته - طرق أخذ العينات " .

11.2 GSO 839 "عبوات المواد الغذائية- الجزء الأول: إشتراطات عامة" .

12.2 GSO 841 "الحدود القصوى المسموح بها من السموم الفطرية فى الأغذية والأعلاف- الأفلاتوكسينات" .

13.2 GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المواد الغذائية- الجزء الأول" .

14.2 GSO 998 "طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المواد الغذائية- الجزء الأول: التحليل الطيفى لأشعة جاما- أ-سيزيوم 431- سيزيوم 431".

15.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول " .

16.2 GSO 1694 "القواعد العامة لصحة الغذاء" .

17.2 GSO/CAC 192 "المواصفة العامة لمضافات الأغذية" .

18.2 GSO/CAC 193 "المواصفة العامة للملوثات والسموم فى الأغذية والأعلاف" .

19.2 GSO/CAC 229 " تحليل بقايا مبيدات الآفات– طرق موصي بها" .

20.2 GSO/CAC/MRL 2 "الحدود القصوى لبقايا الأدوية البيطرية والعقاقير فى الأغذية"

21.2 GSO/CAC/RCP 57 "دستور النظم الصحية للحليب ومنتجاته " .

3- التعاريف:

1.3 زبدة : منتج غني بالدهن مشتق أساساً من الحليب و/أو من منتجات يتم الحصول عليها من الحليب، وتكون أساساً فى صورة مستحلب من نوع الماء فى الزيت ويتم تحضيرها بالطرق الميكانيكية أو اليدوية أو بالطريقتين معاً.

4- المتطلبات:

يجب أن يتوافر في الزبدة ما يلي :

1.4 أن تكون خالياً تماماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها وكل ما يخالف الشريعة الإسلامية .

2.4 أن يتم تصنيعها في ظروف صحية مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الواردة فى البنود (21.2, 16.2, 3.2) .

3.4 أن تكون ذات رائحة وطعم مقبولين وذات قوام متجانس أملس وخالية من أية عيوب فيزيائية مثل تغير اللون، والطعم والرائحة .

4.4 يمنع إجراء أية عمليات تجديد للزبدة بعد ظهور علامات الفساد عليها .

5.4 أن يكون المنتج خالياً من الزيوت النباتية المهدرجة وغير المهدرجة .

6.4 ألا يقل محتوى دهن الحليب فيه عن 80٪ .

7.4 ألا يزيد محتوى المواد الصلبة الحليبية غير الدهنية فيه على 2٪ .

8.4 ألا يزيد محتوى الماء على 16٪ .

9.4 ألا تزيد نسب حدود التلوث فى الحليب المستخدم فى التصنيع وفى المنتج النهائى عما هو محدد فى المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (18.2) .

10.4 يمكن إضافة ملح الطعام بنسبة لا تزيد على 3% فى الزبدة المملحة .

11.4 يسمح بإضافة مضافات الأغذية طبقاً لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (17.2) .

12.4 ألا تزيد نسبة الأفلاتوكسينات فى المنتج عما هو موضح فى المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (12.2) .

13.4 مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (15.2) يجب أن يكون المنتج خالياً تماماً من البكتيريا الممرضة .

14.4 ألا تزيد نسب بقايا الأدوية والعقاقير البيطرية فى المنتج عما هو موضح فى المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (20.2) .

15.4 ألا تزيد نسب بقايا مبيدات الآفات فى المنتج عما هو موضح فى المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (9.2) .

16.4 أن تكون المستويات الإشعاعية مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (13.2) .

5- أخذ العينات:

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (10.2) .

6- طرق الاختبار:

1.6 تجرى الاختبارات على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (5) طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (2.2, 4.2, 8.2, 14.2, 19.2) .

2.6 يجرى الاختبار على العينة المسحوبة طبقاً للبند رقم (5) لمعرفة مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

7- التعبئة والنقل والتخزين:

يجب عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي :

1.7 أن تكون عبوات المنتج من مواد نظيفة خالية من المواد السامة وغير ضارة بالصحة ولا تسمح بنفاذ الضوء ولا تؤثر على خواص المنتج ، ومطابقة لما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة فى البند (11.2).

2.7 أن تتم التعبئة بطريقة صحية تحمي المنتج من التلوث .

3.7 أن يتم النقل والتوزيع والتخزين بطريقة صحية لا تؤثر على خواص المنتج وطبقاً

للإشتراطات الواردة فى المواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى البند (6.2, 7.2) وعند درجة حرارة لا تزيد على 5° س للزبد المبرد و−18 ° س للزبد المجمد .

8- البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما تنص عليه المواصفتين القياسيين الخليجيتين الواردتين فى البندين (1.2, 5.2) يجب أن يوضح على كل عبوة للمنتج البيانات التالية :

1.8 أسم المنتج "زبدة" مع وصف ملائم للزبد الذى يحتوى على أكثر من 95 % من الدهن .

2.8 نوع الزبدة (مملحة أوغير مملحة) .

3.8 النسب المئوية لكل من دهن الحليب والمواد الصلبة الحليبية غير الدهنية والماء .

4.8 المواد المضافة .

5.8 ظروف ودرجة حرارة تخزين المنتج مبردة أو مجمدة .

6.8 بالنسبة لبطاقات حاويات البيع بالجملة: يجب أن يوضح إما على الحاوية أو فى المستندات المصاحبة: أسم المنتج والكمية وأسم وعنوان المصنع أو المعبىء، ويجوز الإستعاضة عن أسم المنتج والكمية وأسم وعنوان المصنع أو المعبىء بعلامات تعريف بشرط أن يكون من السهل التعرف بوضوح على هذه العلامة فى المستندات المصاحبة.

المصطلحات الفنية	Technical terms
أدوية بيطرية	Veterinary drugs
مستحلب	Emulsion

Contaminant	ملوث
Renovation process	عملية تجديد
Chilled butter	زبدة مبردة
Frozen butter	زبدة مجمدة

References | **المراجع**

Codex Alimentarius Commission
CAC 279/1971

Revision 1999 Amendment 2010
Butter

لجنة دستور الأغذية
مواصفة رقم 279/1971

تحديث 1999 تعديل 2010
الزبدة